

РЕКОМЕНДОВАНО
Общим собранием работников Муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 15»
протокол № 7 от 30.08.2021

УТВЕРЖДЕНО
приказом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 15»
от 30.08.2021 № 170



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №15» (далее – организация), определяет основные правила и требования к организации услуги питания учащихся, регулирует отношения между организацией и родителями (законными представителями).

1.2. Организация осуществляет услугу по организации питания учащихся в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Порядком доступа законных представителей обучающихся в помещения для приемов пищи утвержденные протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения РФ по организации горячего питания от 23.04.2021 №ГД-34/01пр;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.;

- методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Рекомендации к организации общественного питания населения» от 02.03.2021г.;

- постановлением органа местного самоуправления администрации МО г. Новомосковска об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных организаций на текущий период.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основной целью Положения является оказание услуги по организации питания учащихся (далее – организация питания), которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием;
- обеспечение максимально разнообразного питания и оптимального его режима;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Организация питания и питьевого режима

3.1. Организация питания учащихся осуществляется на основании заключенных контрактов (договоров) на организацию услуги по организации общественного питания в сфере образования.

3.2. Для организации питания учащихся в организации имеются следующие условия:

- наличие пищеблока для приготовления 1-2-3х блюд, буфетной продукции;
- для приготовления пищи, используется необходимое технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарь и посуда, соответствующие требованиям СанПин;
- для приема пищи - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам (не менее 120 посадочных мест одновременно);
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие работоспособного вытяжного оборудования;

- соответствие иным требованиям санитарного законодательства.

3.3. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым приказом по организации. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.4. Классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью максимального охвата горячим питанием учащихся.

3.5. Организация питания учащихся осуществляется по пятидневной учебной неделе.

3.6. Горячее питание учащихся осуществляется на двух переменах по 20 минут каждая после 2-го и 3-го уроков. На переменах после 4-го и 5-го уроков учащимся предоставляется возможность самостоятельно приобретать буфетную продукцию или заказывать горячие обеды в соответствии с показаниями своего здоровья.

3.7. В организации применяются следующие формы учета и отчетности контроля за организацией питания учащихся:

- табель учета посещаемости занятий учащимися;
- гигиенический журнал;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета проведения генеральной уборки помещения;
- журнал регистрации аварийных ситуаций;
- основное меню;
- ежедневные меню;
- книга отзывов и предложений.

3.8. Питьевой режим в организации осуществляется посредством установки упакованной питьевой бутилированной воды промышленного производства с механической помпой в учебных кабинетах в местах, не подверженных попаданию прямых солнечных лучей, и обеспечения учащихся достаточным количеством одноразовых стаканчиков. Питьевой режим учащихся организуется за счет родительских средств.

4. Порядок организации питания

4.1. Организация питания учащихся организации осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджетов;
- средств родителей (законных представителей) учащихся (далее – родительская плата).

4.2. Для учащихся 1-4х классов организуются горячие завтраки за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов в разных пропорциях, определяемых действующим законодательством на текущий период.

4.3. Для учащихся 5-х классов, детей из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, обучающихся в 6-9-х классах организуются горячие завтраки за счет средств регионального бюджета на сумму, определенную действующим законодательством Тульской области в сфере образования на текущий период.

4.4. Для детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, имеющим недостатки в физическом и (или) психическом развитии, и детей, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, горячие завтраки организуются за счет средств муниципального бюджета на сумму, определенную Собранием депутатов муниципального образования город Новомосковск на текущий период.

4.5. Для учащихся за родительскую плату организуются обеды и полдники. Питание учащихся за счет родительской платы производится на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося по установленной форме (приложении № 1).

4.6. Питание учащихся осуществляется в соответствии с единым примерным двухнедельным циклическим меню, утвержденным приказом министерства образования Тульской области на текущий период.

4.7. Ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на стенде в обеденном зале, на официальном сайте организации ежедневно до 9-00.

4.8. Педагогический работник, проводящий урок перед посещением учащимися столовой в соответствии с графиком, организованно выводит их в столовую и находится с детьми до окончания приёма пищи.

4.9. Учитель, проводящий урок перед посещением учащимися столовой:

- обеспечивает соблюдение графика посещения столовой учащимися;
- обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой;
- контролирует личную гигиену учащихся перед едой (мытьё рук с мылом и обработка рук антисептиком при входе в обеденный зал).

4.10. Дежурный администратор и дежурные по столовой из числа работников следят за дисциплиной, препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой.

4.11. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются классным руководителем и ответственным за организацию питания с заведующим производством столовой.

4.12. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется с использованием мармита для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров и соусов.

4.13. Для своевременной и качественной организации питания учащихся классные руководители обязаны подать заявку в столовую не позднее первого урока текущего дня.

5. Контроль организации питания

5.1. Приказом по организации из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания учащихся на текущий учебный год.

5.2. Обязанности ответственного лица за организацию питания учащихся:

- вести мониторинг охвата горячим питанием учащихся, составлять отчетность по организации питания в организации;
- вести контроль за качеством и сроком хранения продуктов и поступающего сырья, контроль за буфетной продукцией, питьевым режимом;
- контролировать состояние обеденного зала и пищеблока;
- вести контроль за соблюдением правил поведения в помещении обеденного зала;
- вести контроль за осуществлением дежурства в обеденном зале;
- осуществлять контроль доставки и приемки продуктов: досмотр машины, сверка данных маркировки продуктов, проверка сроков годности, целостности упаковки, оценка продукции по органолептическим показателям;
- в случае выявления нарушений требований к качеству продукции оформлять претензионный акт, требовать от поставщика замены некачественного товара на аналогичный, отвечающий требованиям качества и безопасности;
- следить за отсутствием на пищеблоке больших запасов продукции (количество продукции на пищеблоке должно поступать из расчета приготовления рационов на один день);
- осуществлять контроль за ведением Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и соблюдением требований изготовителя к температуре хранения, указанной на упаковке;
- осуществлять контроль за закладкой продукции согласно технологическим картам;
- контролировать соблюдение температурного режима приготовления блюд;
- организовывать работу бракеражной комиссии в составе не менее трех человек;
- осуществлять контроль оценки качества блюд и контроль за регистрацией результата бракеража в Журнале бракеража готовой продукции;
- следить за ежедневным отбором суточной пробы и условиями ее хранения;
- осуществлять контроль за безопасным состоянием обеденного зала, пищеблока (пола, окон, дверей), приема использованной посуды, электроосвещения, вентиляции, проводки;
- оформлять помещение столовой, регулярно обновлять уголок потребителя;
- составлять график питания учащихся в столовой путем оптимизации использования пространства обеденного зала;
- организовывать проведение с классными руководителями и учащимися не реже 1 раза в полугодие целевые инструктажи о правилах безопасности, правилах поведения в столовой учащихся и правилах приема пищи;
- вести учет битой посуды;
- организовывать дежурство учителей и учащихся в обеденном зале;
- участвовать в составлении ассортимента буфета с учетом мнения учащихся и их родителей (законных представителей);
- принимать и рассматривать поступившие от учащихся, их родителей (законных представителей) и педагогов предложения и замечания по организации питания;

- доводить до сведения работников столовой списки учащихся, нуждающихся в диетическом питании;
- контролировать выполнение работниками столовой требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- докладывать директору обо всех происшествиях, которые случились или могли случиться в столовой с учащимися;
- вносить предложения директору по улучшению организации питания учащихся, в том числе по обеспечению требований безопасности;
- организовывать выполнение предписаний уполномоченных государственных органов надзора и контроля;
- организовывать обеспечения питания учащимся на дому.
- оформлять документы на денежную компенсацию взамен питания учащихся организации.

5.3. Классные руководители обязаны:

- контролировать учет питающихся учащихся;
- до 1 числа каждого месяца сдавать ответственному за организацию питания таблицу учета посещаемости детей (ОКУД 0504608);
- предоставлять подтверждающие документы, если учащийся относится к льготной категории детей.

5.4. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно оплачивать питание ребенка за фактическое количество дней питания;
- уведомлять классного руководителя до 08:00 часов о временном отсутствии ребенка на занятиях;
- предоставлять подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщать классному руководителю об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносить предложения по улучшению организации горячего питания в образовательной организации.

5.5. Работники столовой, дежурные учителя, сотрудники, находящиеся в школьной столовой обязаны:

- носить средства индивидуальной защиты маски, перчатки и осуществлять их смену не реже одного раза в два часа;
- соблюдать требования санитарии и гигиены;

5.9. Контроль качества и безопасности питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля.

Директору МБОУ «СОШ № 15»
Е. В. Камардиной

от _____,
(Фамилия, инициалы)

проживающего _____

(адрес места жительства)

телефон _____

Заявление
о предоставлении платного горячего питания учащемуся

Прошу предоставить _____,
(фамилия, имя, отчество учащегося)

учащемуся _____ класса, платное горячее питание: _____
(указать: завтрак, обед, полдник)

в период с _____ по _____ за счет родительских средств.

С Положением об организации питания учащихся и условиями предоставления питания за счет родительских средств ознакомлен(а) и согласен(сна).

Обязуюсь:

– своевременно оплачивать питание моего ребенка фактическое количество дней питания;

– уведомить классного руководителя до 08:00 часов о временном отсутствии на занятиях моего ребенка.

« _____ » _____

Подпись _____

